



„Wir möchten Leihen zum Erlebnis machen - damit Kaufen zur Ausnahme wird!“

Ein Interview mit dem Leihladen Wien



Katharina Malzer im Interview mit Simon vom Leihladen Wien.

GHZ: Wie lange gibt es den Leihladen (leila) in Wien schon und wie entstand die Idee?

Leila: Den leila.wien gibt es seit 2014. Die Idee haben wir, eine Gruppe (damals) junger Student*innen, vom Gründer des Leihladens Berlin bekommen, der 2013 die Solidarökonomische Konferenz in Wien besucht hat.

2014 wurde der leila eröffnet. Durch eine erfolgreiche Crowdfunding Kampagne konnte 2019 ein neuer Standort finanziert werden. Der Leila in seiner jetzigen Form war geboren.

GHZ: Was hat euch dazu bewogen auf das Thema „leihen“ zu setzen? Was wollt ihr bewirken?

Wir möchten mit dem leila.wien zu einem umweltverträglichen Lebensstil beitragen, der für uns zukunftsweisend ist. Leihen statt kaufen! Dafür möchten wir das Bewusstsein stärken.

Wir sind überzeugt, dass im Leihen ein großes ökologisches Potential schlummert.

Leihen folgt 3 Prinzipien:

Leihen spart Geld:

Im leila.wien borgt man sich Gegenstände für 1-7 € pro Tag genau dann aus, wenn sie gebraucht werden. So können viele Anschaffungen ersetzt werden, ohne auf etwas verzichten zu müssen.

Leihen schont Ressourcen:

Dinge gemeinschaftlich zu nutzen bedeutet, dass weniger Rohstoffe abgebaut, produziert, transportiert, verpackt und letztlich entsorgt werden müssen.

Leihen schafft Platz:

Nur die wenigsten Gegenstände in unserem Haushalt brauchen wir tagtäglich. Leihen befreit von vielen Staubfängern, die wir verwahren und warten müssen.

Zudem ist es eine tolle Möglichkeit neue Dinge auszuprobieren z.B. am Kindergeburtstag mit einem Schokobrunnen zu überraschen oder einmal im Jahr mit einem geliehenen Dörrapparat das Obst vom Garten haltbar zu machen.

Woher kommen die Sachen, die ihr verleiht?

Den Großteil der Dinge, die man sich im leila.wien ausleihen kann, werden gespendet. Viele Gegenstände liegen

ungenutzt oder untergenutzt zu Hause und freuen sich, wenn sie wieder in Einsatz kommen. Ergänzend kaufen wir, nach finanziellen Möglichkeiten, besonders nachgefragte Gegenstände, um das Sortiment zu komplettieren.

Wie viele Objekte stehen zum Ausborgen bereit?

Zurzeit sind es 173! Darunter Elektronisches wie z.B. ein Beamer, Sportgeräte wie Klettergurte, Campingausrü-

>>>

Inhalt **Okt. 2021**

Wir möchten Leihen zum Erlebnis machen	1
Eine Ära geht zu Ende!	2
Aus Süß wird Sauer	3
Das Geschäft mit den krummen Dingen	4
Superspartipp	4
Akku-Lebensdauer des Mobiltelefons verlängern. 8 effektive Tipps	5
Nachbarschaftshilfe 2.0	6
LeserInnenspartipps	7
Medienecke	7
<u>In eigener Sache</u>	<u>8</u>

stung, aber auch Werkzeug wie z.B. ein Akkuschauber oder Küchengeräte.

Was sind die außergewöhnlichsten Dinge?

Wir haben viele außergewöhnliche Dinge: ein Karaoke Mikrofon, ein Einhorn-Kostüm, eine Zuckerwattemaschine oder einen tragbaren Mini-Tischtennis-Tisch. Am öftesten ausgeliehen werden aber trotzdem die Schlagbohrmaschinen ;).

Leila.wien, Leihladen
Grundsteingasse 20
1160 Wien
info@leila.wien

Wie hoch ist die Leihgebühr?

Die Leihgebühr orientiert sich am Anschaffungswert und den Wartungskosten für einen Gegenstand und bewegt sich zwischen 1€ und 7€ pro Tag. Es gibt aber einen durch Spenden finanzierten Sozialtopf. Dieser bietet nach

Rücksprache eine Ermäßigung der Leihgebühren um 50%.

Wie funktioniert das Ausleihen?

Schritt 1: Registrieren: online unter www.leila.wien

Schritt 2: Im Katalog nachschauen, was alles zum Verleih bereit steht. Sobald man registriert ist, kann eine Reservierung vorgenommen werden. Dann steht der Gegenstand am Wunschtage bereits zur Abholung im Laden bereit.

Schritt 3: Abholen. Bescheid geben, wie lange der Gegenstand benötigt wird, damit er dann wieder anderen zur Verfügung gestellt werden kann. Schritt 4: Zurückbringen: bezahlt wird pro Tag, ausgenommen ist der Tag der Rückgabe.

Wer ist eure Kundschaft?

Die Menschen, die uns am meisten frequentieren, haben ihren Haushalt erst vor kürzerer Zeit gegründet. Das sind zum Beispiel Student*innen, die

in WGs wohnen oder Jungfamilien. Wer noch nicht alles selbst zu Hause und im Umfeld noch wenig persönliche Kontakte hat, überlegt sich eher etwas bei uns auszuleihen. Menschen aus etablierten Haushalten, kommen uns aber auch besuchen, vor allem um uns etwas aus ihrem Fundus zu spenden, das sie selbst nicht mehr brauchen.

Wie erhält sich der Leila? Gibt es fix Angestellte oder macht ihr das alle auf freiwilliger Basis?

Der leila.wien ist ein gemeinnütziger Verein und alle Leistungen zu seiner Erhaltung und Entwicklung werden auf freiwilliger Basis geleistet.

Übrigens:

auch in der Linzer Stadtbibliothek können sich KundInnen mit der Bibliothekskarte in der „Dingelei(h)“ 90 verschiedene Gegenstände kostenfrei leihen!

Eine Ära geht zu Ende!



Unsere Redakteurin der ersten Stunde, Helga Herzog, verabschiedet sich in den „Geizhalszeitungs-Ruhestand“.

Nach **22 Jahren** ehrenamtlicher Mitarbeit im Redaktionsteam der Geizhalszeitung hat sich Helga Herzog

in den wohlverdienten „Geizhalszeitungs-Ruhestand“ begeben.

Helga war bereits bei der Gründung unserer Zeitung im Jahr 1999 mit dabei.

Seitdem hat sie bei 70 Ausgaben der Geizhalszeitung mitgearbeitet und ihre Ideen eingebracht.

Locker und leicht schrieb sie wunderbare, spritzige Artikel, die begeistert, aber auch zum Nachdenken angeregt haben.

Mit einem prächtigen Blumenstrauß, einer persönlichen Urkunde und Süßem haben wir sie im August schweren Herzens verabschiedet.

„Abschied nehmen tut immer weh“, sagte sie. Aber die Zeit war gekom-

men, denn das Schreiben ist ihr zuletzt nicht mehr so leicht gefallen.

Danke liebe Helga für deine Treue, deinen Esprit und deinen Humor!

Wir werden dich sehr vermissen!



Aus Süß wird Sauer

Die vielen alten Apfelbäume auf dem elterlichen Bauernhof waren der Anlass dafür, dass wir nun schon seit mehreren Jahren unseren eigenen Apfelessig produzieren.

Essig findet man in jeder Küche, aber auch ich habe lange nicht gewusst, wie vielfältig Essig einsetzbar ist. Mittlerweile verwende ich Essig als Haarspülung, zum Konservieren und Fermentieren und seit ich in Linz wohne (im Mühlviertel gibt's kein hartes Wasser) ist Essig meine Geheimwaffe gegen Kalkablagerungen.

Die Essigherstellung kann auf mehrere Varianten passieren:

Variante 1

Äpfel (inkl. Schale und Gehäuse) klein schneiden und diese in ein sauberes Gefäß geben, z.B. großes Einmachglas mit mind. 1-2 l Fassungsvermögen. Verwendet werden reife Äpfel ohne faulige Stellen. Das Glas $\frac{3}{4}$ mit den Äpfeln befüllen. Die Äpfel mit Wasser übergießen, sodass alles gut mit Wasser bedeckt ist. Das Gefäß mit einem sauberen Küchentuch abdecken und bei einer Raumtemperatur von ca. 25°C gären lassen.

Nach ca. 2-5 Wochen (je nach Temperatur, Apfelsorte, Reifegrad der Äpfel,...) ändert sich der Geruch und eine feine Essignote bildet sich aus. Um Schimmel zu verhindern sollte in der ersten Zeit regelmäßig umgerührt werden. Sobald die Früchte nach unten gesunken sind und der Essiggeruch intensiv ausgeprägt ist, die Flüssigkeit (Rohessig) abgießen und wieder in ein steriles Gefäß füllen. Den Rohessig abgedeckt mit einem Tuch wieder für 4-6 Wochen zum fertigen Apfelessig vergären lassen.

Durch ein feines Sieb oder Tuch filtern, in Flaschen füllen und fest verschließen. Den Apfelessig kühl und dunkel lagern, um eine weitere Gärung zu verhindern.

Anstatt Äpfel können auch Birnen (z.B. Mostbirnen) verwendet werden. Es ist auch möglich nur die Schalen und das Gehäuse des Obstes zu verwenden. Das fällt z.B. an, wenn Apfelmus oder Apfelkuchen gemacht wird.



Apfelessig selber herstellen

Variante 2

Anstatt die Fruchtstücke anzusetzen, kann man auch gepressten Apfelsaft zu Essig vergären lassen.

Den Saft für vier bis sechs Wochen zugedeckt stehen lassen; er verwandelt sich in dieser Zeit in alkoholischen Apfelmus. Gibt man anschließend Essigbakterien dazu, entsteht in Folge auch der Apfelessig. Essigbakterien sind für die Essiggärung verantwortlich und können entweder in Form von naturtrübem, nicht pasteurisiertem Apfelessig oder durch ein Stück Essigmutter beigelegt werden. Die Essigmutter ist eine schlieren- und geleeartige Substanz, die sich während der Essiggärung bildet. (Tipp: Auf willhaben.at kann man um wenig Geld eine Essigmutter kaufen.)

Die Essigmutter danach nicht wegwerfen, sie kann beim nächsten Ansatz wieder verwendet werden. Dadurch wird der Prozess schneller.

Mittlerweile ist die Essigherstellung bei uns zur Routine geworden, so dass es kaum mehr einen Aufwand

darstellt. Ich schätze es sehr, auf so einfache Weise, ein hochwertiges Lebensmittel mit Früchten aus dem eigenen Garten herzustellen.

Allerdings ist das Essigmachen keine schnelle Angelegenheit, Geduld und Zeit ist gefragt. Aber es lohnt sich!

Zitrus-Allzweckreiniger gegen Kalk- und Fettablagerungen

Zutaten:

- Schalen von Zitrusfrüchten (Zitronen, Orangen, Mandarinen)
- Tafelessig, Apfelessig
- Großes Schraubglas

Die Schalen mit Essig übergießen, damit alles gut bedeckt ist. Das Gemisch 2-3 Wochen stehen lassen und hin und wieder schütteln. Danach am besten in eine Sprühflasche füllen und schon ist der Zitrusreiniger einsatzbereit. Der Reiniger kann unverdünnt angewendet werden.

Essighaarspülung

1 l kaltes Wasser mit 1-2 Esslöffel Essig vermischen. Die Haare waschen und anschließend die Mischung über die Haare gießen. Sie muss nicht ausgespült werden.

Keine Angst: die Haare riechen, wenn sie trocken sind, nicht nach Essig!

Diese Haarspülung ist besonders gut für die Haare und die Kopfhaut.



Christina Sexlinger, BA Schuldnerberaterin, Sozialarbeiterin

Das Geschäft mit den krummen Dingen

Ist Ihnen schon mal aufgefallen, dass das Gemüse, das Sie im Supermarkt zu kaufen bekommen, wunderschön gleichmäßig ist? Und – zumindest mir geht's so – das sieht man unhinterfragt als normal an. Aber wer selber schon mal Gemüse angebaut hat, weiß, dass da was nicht mit rechten Dingen zugehen kann. Wo sind all die krummen Karotten, die unförmigen Kartoffeln?

Ganz klar, genormtes Obst und Gemüse ist leichter lager- und transportierbar. Zudem haben KonsumentInnen klare Vorstellungen, wie Produkte aussehen sollten: Äpfel mit kleinen Flecken werden uns ebenso wenig zugemutet, wie zu großes oder zu kleines Gemüse oder Obst mit Dellen. Alles was zu sehr von der vorgegebenen Norm abweicht, wird entweder weggeworfen oder in einer Biogasanlage verbrannt.

Vernichtung von Lebensmitteln

Überproduziertes Obst und Gemüse wird vernichtet. Das gleiche Schicksal erleiden Lebensmittel, die unseren saisonalen Geschmäckern nicht entsprechen. Da ist es egal, dass Wassermelonen im Herbst reif werden. Wenn KundInnen zu dieser Jahreszeit lieber Bratäpfel genießen, haben die Wassermelonen keine Chance verkauft zu werden.

Rettung von Lebensmitteln

Drei Studenten aus Oberösterreich wollen sich nicht damit abfinden, dass köstliches, einwandfreies Biogemüse und –obst ein derart unsinniges Ende finden. Maximilian Welzenbach, Lukas Forsthuber und Bernhard Bocksrucker gründeten im Februar 2021 das Unternehmen „afreshed“ und retten wöchentlich Obst und Gemüse. Herr Welzenbach erzählt im Interview, dass sie von Februar bis September 2021 bereits 65.000 kg Lebensmittel vor der Vernichtung gerettet haben. Dieser Wert soll bis Ende des Jahres

verdoppelt werden.

Geniale Idee

Die Idee von „afreshed“ ist simpel und genial: „afreshed“ kauft bei regionalen LandwirtInnen und HändlerInnen „unangepasstes“ Obst und Gemüse, das von KonsumentInnen als Bio-Retterbox abonniert werden kann. Mit dem Abo um € 19,99 erhält man zweimal im Monat ca. 5-6 kg frisches Obst und Gemüse vor die Haustüre geliefert. Nachhaltigkeit und ökologisches Handeln sind den Jungunternehmern sehr wichtig: Die LandwirtInnen erhalten faire Preise für ihre Produkte bezahlt. Durch kurze Lieferwege und lokale Kommissionierung wird der CO₂-Ausstoß möglichst gering gehalten. Der Lieferpartner Post arbeitet ebenfalls klimaneutral. Zudem wird pro gelieferter Box ein Baum in Krisengebieten gespendet.

Unternehmensstandort Linz

Der Standort des Unternehmens ist in Linz, am Gelände der ehemaligen Tabakfabrik. Die Bio-Retterbox wird in ganz Österreich, hauptsächlich aber in Oberösterreich, Niederösterreich und Wien zugestellt.

Visionäre Jungunternehmer

Als ich Maximilian Welzenbach nach seinen Zielen und Visionen frage, kommt die Antwort wie aus der Pistole geschossen: „Wir wollen so viele Lebensmittel wie möglich retten!“ Bis Ende 2030 sollen es stolze 100.000 Tonnen Lebensmittel sein, die

gerettet werden, so das ambitionierte Ziel von Welzenbach und seinen Kollegen. Und sind es jetzt schon ca. 50 GeschäftspartnerInnen, die Teil des afreshed-Netzwerkes sind, so gibt sich Welzenbach damit nicht zufrieden. „Wir bauen das Netzwerk stetig weiter aus und haben auch schon Pläne, die Boxen größenmäßig noch individualisierter zu machen“.

Genaue Infos finden Sie auf der homepage des Unternehmens: „afreshed.at“.



Mag.ª Alexandra
Köchle,
Schuldnerberaterin,
Juristin

Impressum

Medieninhaber und Herausgeber:
SCHULDNERHILFE OÖ, Stockhofstraße 9,
4020 Linz, Tel. (0732) 77 77 34
Fax (0732) 77 77 58-22
E-Mail: linz@schuldner-hilfe.at
Web: www.schuldner-hilfe.at
Vereinsobfrau: Mag.ª. Brigitta Schmidberger
Vereinskassierin: Mag.ª. (FH) Alexandra Riegler-Klinger MA, MSc, MAS
Geschäftsführer: Mag. (FH) Ferdinand Herndler
Redaktionsteam dieser Ausgabe: Mag.ª. Alexandra Köchle, Katharina Malzer
Layout: Sabine Beilner
Verlags- und Herstellungsort: Linz
DVR: 0810100, ZVR: 581563020
Grundlegende Richtung: Geizhalszeitung Österreich ist eine unparteiische und unabhängige Zeitung der SCHULDNERHILFE OÖ zum Thema „Bewusster und sparsamer Umgang mit Geld“.
Wir freuen uns über einen freiwilligen Druckkostenbeitrag: VKB (Volkskreditbank)
IBAN: AT48 1860 0000 1062 0110
BIC: VKBLAT2L



Kastanien sammeln, klein schneiden und trocknen. Dann mit Wasser aufgießen und stehen lassen bis es schäumt. So erhalten Sie ein perfektes Flüssigwaschmittel, das auch noch sehr ökologisch ist.

Akku-Lebensdauer des Mobiltelefons verlängern

8 effektive Tipps um Ihr Telefon länger zu verwenden

Akkus in einem Mobiltelefon sind Verschleißteile, die im Laufe der Zeit an Speicherkapazität verlieren. Je nach Nutzungsintensität spricht man von einer durchschnittlichen Akkulebensdauer von ca. 2 Jahren oder 500 bis 1000 Ladezyklen. Dieser Verschleiß lässt sich nicht aufhalten, aber mit ein paar Tipps, lässt er sich zumindest verlangsamen, sodass die Lebensdauer des Akkus verlängert wird.

Tipp 1: Deaktivieren Sie die Funktionen, die Sie nicht verwenden

Technologien wie Bluetooth, NFC, Positionsbestimmung (GPS), Datenverbindung und vor allem Wi-Fi haben einen großen Einfluss auf die Akkulaufzeit und werden die meiste Zeit über einfach nicht benötigt. Wenn Sie sie nicht verwenden, schalten Sie sie aus. Normalerweise kann dies einfach und schnell in der oberen Leiste durchgeführt werden.



Bild: pixabay

Den Akku kontrolliert aufladen

Tipp 2: Das Smartphone nie über Nacht an das Ladegerät anschließen

Wenn es um das Aufladen des Akkus geht, erscheint es als bequemste Methode, den Akku einfach über Nacht an das Ladekabel zu hängen. In der Nacht wird das Smartphone i.d.R. sowieso nicht genutzt und am nächsten Morgen ist es dann einsatzbereit. Hiervon kann nur abgeraten werden, da der Akku nie voll aufgeladen werden soll.

Tipp 3: Akku niemals voll aufladen

Der Akku Ihres Mobiltelefons sollte nie bis auf volle 100% aufgeladen werden. Andernfalls kommt es zu einem deutlich schnelleren Abbau der Speicherkapazität des Akkus. Der optimale Ladebereich, in dem ein Akku möglichst gehalten werden sollte, liegt zwischen 20 und 80%.

Tipp 4: Akku niemals vollständig entladen

Was bei der ersten Generation von Handy-Akkus als Grundvoraussetzung galt, sollte man bei den heutigen Lithium-Ionen-Akkus unbedingt vermeiden: eine vollständige Entladung des Akkus. Diese trägt ebenso zu einem schnelleren Abbau der Speicherkapazität des Akkus bei, wie ein ständiges Aufladen auf 100%.

Tipp 5: Mobiltelefon beim Aufladen des Akkus möglichst ausschalten

Somit wird der Akku während des Aufladens nicht zusätzlich belastet, was sich wiederum positiv auf seine Lebensdauer auswirkt.

Tipp 6: Hitzeinstrahlung am Akku vermeiden

Das Handy möglichst nicht in der prallen Sonne liegen lassen. Das gilt auch für sehr niedrige Temperaturen.



Bild: pixabay

Extreme Temperaturen sind tabu

Tipp 7: Das Smartphone über Nacht ausschalten oder den Flugmodus aktivieren

Bei vielen Menschen ist es zur Gewohnheit geworden, das Smartphone mit ans Bett zu nehmen. Wer darauf nicht verzichten möchte, weil er das Smartphone bspw. als Wecker benutzen möchte, sollte zum Schonen

des Akkus wenigstens den Flugmodus aktivieren oder das Gerät ganz ausschalten. Bei vielen Smartphones funktioniert die Wecker-Funktion auch wenn das Gerät ausgeschaltet ist. Einfach mal ausprobieren.

Tipp 8: Passen Sie die Helligkeit des Displays an.

Oft ist es unnötig, sie auf die maximale Stufe zu stellen. Heutige Smartphones besitzen zumeist eine ausgesprochen große Bildschirmdiagonale. Eine niedrigere Helligkeitsstufe tut deshalb nicht nur Ihrem Akku, sondern auch Ihren Augen gut. Auch wenn es auf den ersten Blick so aussieht, als würde die automatische Helligkeitsregelung dies alles lösen, seien Sie vorsichtig. Bei einigen Modellen kann das Display sogar in diesem Modus unnötig hell strahlen und die Akkulaufzeit verringert sich.

Es gibt sicherlich noch unzählige weitere Tipps, um die Lebensdauer von Smartphone-Akkus zu verlängern. Wir haben uns auf acht Ratschläge beschränkt, die für den Alltag einigermaßen praktikabel sind. Es werden nicht alle Ratschläge immer umzusetzen sein. Aber wenn man sie einmal kennt und verinnerlicht hat, wird es nicht schwerfallen, den einen oder anderen Tipp regelmäßig anzuwenden.



Günter Malzner,
EDV Urgestein mit
Affinität zur Green IT

Nachbarschaftshilfe 2.0

„Magst ein paar Tomaten? Ich weiß schon nicht mehr wohin damit“, ruft mir meine Nachbarin Maria über den Gartenzaun hinweg zu. Natürlich nehme ich das Angebot dankend an. So wie ich ab und zu ein Paket für sie entgegennehme, wenn sie grad nicht zuhause ist. Doch was tun, wenn man keine so gute und hilfreiche Nachbarschaft hat? Muss ich mir dann die Bohrmaschine kaufen, obwohl ich sie nur ab und zu brauche?

Aus reiner Neugierde habe ich eine „moderne“ Nachbarschaftshilfe unter die Lupe genommen.

Nachbarschaft digital erkunden

Seit ein paar Tagen bin ich Mitglied bei „fragnebenan.at“. Dabei handelt es sich um eine Internetplattform, die österreichweit Nachbarschaftshilfe anbietet. Das System ist einfach. Man registriert sich auf der homepage „fragnebenan.at“ mit Namen, Geburtsdatum und Adresse und erhält dadurch unter anderem Zugang zu Nachbarn, die in der direkten Umgebung wohnen und sich ebenfalls registriert haben. Klickt man auf deren Profil, so sieht man, wofür diese Person sich anbietet. Man kann auch die eigenen Interessensfelder bekanntgeben, die man den Nachbar-Innen anbieten möchte.



Bild: pixabay

Eine gute Nachbarschaft ist Gold wert

Wer sucht, wird fündig

Ein paar hundert Meter entfernt von mir wohnt ein Peter, der Pakete annimmt, Besorgungen bei Krankheit macht, etwas repariert oder Computer/Handy erklärt. Allerdings war besagter Peter im März 2020 das letzte Mal online. Keine Ahnung, ob dieser daher tatsächlich hilfreich wäre. Auch ein paar andere die „in meiner Straße wohnen“ – so ist auf der Homepage zu lesen – nutzten offenkundig bereits sehr lange die Homepage nicht mehr.



Bild: pixabay

Manchmal braucht man Hilfe

Kurzfristig entmutigt erforsche ich die Möglichkeiten der Homepage weiter. Und sieh an, als ich konkret „etwas reparieren“ in meiner Gegend anklicke, kommen doch einige Möglichkeiten, die ich nutzen könnte. Martin, beispielsweise, wohnt 0,27 km entfernt und war das letzte Mal Anfang September 2021 online. Dem könnte ich also eine Anfrage schicken und ihn bitten, ob er mir dabei hilft ein Badezimmerkästchen aufzuhängen. Das mache ich allerdings nicht wirklich, denn es hat sich bereits ein Freund von mir bereit erklärt, mir behilflich zu sein. Das Gegengeschäft ist ein wohlschmeckendes Abendessen. Aus meiner und seiner Sicht eine winwin-Situation.

Unterschiedliche Angebote

Doch zurück zur Homepage. Ich stöbere auch in anderen Bundesländern herum. In Wien wird die Plattform offenkundig ausgiebig genutzt. Ich finde Gruppen, die langsam spazieren gehen, oder in Perchtoldsdorf mit Smovey walken. Dann gibt es eine Kinder-Taekwondo-Gruppe, ein Ökodorf 1020 oder auch eine Männergruppe, die Gespräche anbieten, wenn mal alles zuviel ist. Ein richtiges Potpourri an Möglichkeiten also. Einen Reiter „Veranstaltungen“ gibt's auch. In meiner Nachbarschaft gibt's nichts zu finden, dafür wieder in Wien einige Sachen, die nett klingen: „Soul

Motion – Zentriert und verbunden in den Tag“ oder eine „Marktführung Kutschkermarkt“. Die Homepage selber ist übersichtlich, simpel gestaltet und einfach handzuhaben.

Technische Voraussetzungen

Ein paar Voraussetzungen für die Nutzung dieser Dienste muss man allerdings mitbringen: So braucht man einen Laptop, Computer oder zumindest ein Handy mit Zugang zum Internet. Ebenfalls braucht man grundlegende Kenntnisse im Umgang mit Internet.

Wenn diese Voraussetzungen gegeben sind, dann steht einer Nutzung dieser Dienste nichts mehr im Wege.

Positives Resümee

Das Resümee aus meinem kurzen Ausflug in die digital initiierte Nachbarschaftshilfe ist positiv:

1. Gut zu wissen, dass es so was gibt.
2. Es gibt ein vielfältiges Angebot: von gemütlich plaudern über tatkräftige Hilfsangebote.
2. Gut, mal über den eigenen Teller- rand zu schauen und vielleicht auch wem behilflich sein können, den man noch nicht kennt.
3. Gut zu merken, dass mein persönliches Netzwerk offenkundig so gut ist, dass ich die Dienste von „fragnebenan.at“ derzeit noch nicht brauche. Aber gut zu wissen, dass es sie gibt!



Mag.ª Alexandra
Köchle,
Schuldnerberaterin,
Juristin



LeserInnenpartipps

Wenn Sie Spartipps oder interessante Beiträge für uns haben: Senden Sie uns einen LeserInnenbrief. Adresse siehe Impressum (Seite 4). Als Dankeschön erhalten Sie bei Veröffentlichung unser Haushaltsbuch „Haushalt & Geld“ kostenlos zugesandt!

4 Umwelttipps fürs Müll sparen

1. Ich kaufe keine Papier- oder Plastikgeschenktüten mehr, stattdessen kaufe ich Stoff und nähe die Geschenktüten selber, die dann immer weiter verschenkt werden können und es sieht auch schöner aus.

2. Man kann aus alten Gardinen Obstnetze nähen, dann braucht man im Handel keine Obstsackerl nehmen bzw. kaufen. Das ist allerdings in einigen Lebensmittelgeschäften nicht gern gesehen. In einem Fall musste ich sogar das Obstsackerl des Geschäftes nehmen.

3. Wenn man einen feinen Gardinstoff hat, kann man aus diesem ein Wäschenetz nähen für empfindliche Wäsche.

4. Geschirrtücher braucht man nicht entsorgen, wenn sie ein kleineres Loch haben. Man kann im Handel schöne Aufnäher kaufen und diese auf das Loch am Geschirrtuch nähen. So kann man das Geschirrtuch noch länger verwenden.

Ingwershot

selber machen statt teuer kaufen!

Ingwer schälen und fein reiben, Zitronen auspressen. Zusammen gut mixen. Mit Honig, Zucker oder einem anderen Süßungsmittel süßen. Kühl stellen.

Nicht zuviel davon tägl. trinken (max. 50ml), denn in größeren Mengen kann roher Ingwer den Magen belasten.



Ingwer stärkt die Immunabwehr!

Sprossen selber ziehen

Sprossen sind der totale Vitaminboost. Allerdings sind Sprossen relativ teuer. Daher habe ich angefangen, Sprossen selber zu ziehen. Begonnen habe ich mit einem Marmeladeglas. Wichtig dabei ist, dass man täglich mindestens ein mal durchspült und das Wasser zur Gänze entfernt. Da ich es regelmäßig mache, habe ich mir mittlerweile ein Sprossenglas geleistet. Das hat bereits ein integriertes Sieb und vereinfacht den täglichen Wasserwechsel.

Mit den Sprossen verfeinere ich Salate, Aufstriche und Jausenbrote. Damit es nicht langweilig wird, ziehe ich immer wieder unterschiedliche Arten von Sprossen.

Hinweis der Redaktion:

Leider haben wir nicht genügend Zeit und Ressourcen alle Spartipps unserer LeserInnen selber zu testen. Die Nachahmung erfolgt daher auf eigene Verantwortung.

Bild: pixabay

M E D I E N E C K E



Das Essig-Handbuch

Universelles Hausmittel:

Mehr als 150 Anwendungen für Gesundheit, Körperpflege und einen nachhaltigen Haushalt

Verlag: smarticular

189 Seiten

Preis € 15,40 (Taschenbuch)

ISBN 978-3-946658-40-5

erhältlich im gut sortierten Buchhandel



SCHULDNERHILFE OÖ, Stockhofstraße 9, 4020 Linz
Tel. (0732) 77 77 34, Fax (0732) 77 77 58-22
e-Mail: linz@schuldner-hilfe.at
www.schuldner-hilfe.at

Privatkonkurs neu: Entschuldung in 3 Jahren möglich!

Die Bundesregierung hat im Juni 2021 neben einer Reform des Exekutionsrechts auch eine Reform des Insolvenzrechts beschlossen.

Seit 17.7.2021 gibt es nun eine verkürzte Möglichkeit der Schuldenregulierung. Die Verfahrensdauer wird unter Einhaltung bestimmter Voraussetzungen von bisher mindestens 5 auf 3 Jahre herabgesetzt.

Basis dafür ist die Umsetzung einer EU-Richtlinie, die eine Entschuldung für gescheiterte UnternehmerInnen in drei Jahren vorschreibt. Diese Regelung gilt in Österreich allerdings nicht nur für ehemalige Selbstständige, sondern auch für alle, die einen Privatkon-

kurs beantragen. Für Privatpersonen ist das neue Gesetz allerdings vorerst auf 5 Jahre (bis Juli 2026) befristet. Danach wird evaluiert.

Konkret bedeutet das, dass in einem Zahlungsplan nur mehr ein Angebot gemacht werden muss, das der Einkommenslage in den kommenden 3 Jahren (statt bisher 5 Jahre) entspricht.

Mit dem neu eingeführten Tilgungsplan wurde zudem ein Instrument geschaffen, mit dem man sich auch ohne Zustimmung der Gläubiger in 3 Jahren entschulden kann. Für diese 3 jährige Entschuldung hat der Gesetzgeber allerdings den Redlichkeitsmaßstab erhöht.

Aufgrund dieser neuen Gesetzeslage ist im kommenden Jahr mit einem Anstieg der Privatinsolvenzen zu rechnen, nachdem sie coronabedingt zuletzt zurückgegangen sind. Bei den Firmenpleiten war der Rückgang sogar besonders hoch.

Für nähere Auskünfte zur neuen Rechtslage wenden Sie sich an die Schulden-Hotline der SCHULDNERHILFE OÖ unter 0732/77 77 34 oder per Mail an linz@schuldner-hilfe.at.

Auch auf www.schuldner-hilfe.at sind Informationen zu den Änderungen im Insolvenz- und Exekutionsrecht zu finden.



Ich bestelle hiermit

die Geizhalszeitung Österreich

___ Exemplar(e) der aktuellen Ausgabe

___ Abo (drei Ausgaben pro Jahr)

Freiwilliger Druckkostenbeitrag:

IBAN: AT48 1860 0000 1062 0110

BIC: VKBLAT2L

___ Exemplar(e) des

**Euro-Haushaltsbuchs „Haushalt & Geld“
(kostenfrei)**

Vorname, Familienname / Organisation

Straße

PLZ, Wohnort

Datum, Unterschrift

Bitte eine
€ 0,85
Marke
kleben

SCHULDNERHILFE OÖ
Stockhofstraße 9
4020 Linz